

**MENFI**  
**D.M. 1/SETTEMBRE/1997**  
**D.O.C.**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “**Menfi**”, con le eventuali menzioni delle sottozone:

**Bonera per i vini rossi**

**Feudo dei Fiori per i vini bianchi**

È riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

“**Menfi bianco**”

“**Menfi Chardonnay**”

“**Menfi Grecanico**”

“**Menfi Inzolia o Ansonica**”

“**Menfi vendemmia tardiva**”

“**Menfi Feudo dei Fiori**”

“**Menfi rosso**”

“**Menfi rosso riserva**”

“**Menfi Nero d’Avola**”

“**Menfi Sangiovese**”

“**Menfi Cabernet Sauvignon**”

“**Menfi Syrah**”

« **Menfi Merlot** »

« **Menfi Bonera** »

“**Menfi Bonera riserva**”

**Art 2** La denominazione di origine controllata “**Menfi**” è riservata ai vini bianchi e rossi ottenuti dalle uve di vitigni provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“**Menfi bianco**”

**Inzolia, Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Grecanico da soli o congiuntamente minimo 75%**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le province di Trapano e di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **25%**.

“**Menfi vendemmia tardiva**”

**Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Inzolia o Ansonica da soli o congiuntamente al 100%.**

“**Menfi Feudo dei Fiori**”

**Chardonnay, Inzolia o Ansonica da soli o congiuntamente minimo 82%.**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del **20%**.

“**Menfi rosso**”

**Nero d’Avola, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, da soli o congiuntamente minimo 70%**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Agrigento e di Trapani, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **30%**.

**“Menfi Bonera”**

**Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola, Merlot, Sangiovese, Syrah, da soli o congiuntamente minimo 85%**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

**“Menfi Chardonnay”**

**Chardonnay minimo 85%**

**“Menfi Grecanico”**

**Grecanico minimo 85%**

**“Menfi Inzolia o Ansonica”**

**Inzolia (detta anche Ansonica) minimo 85%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le province di Agrigento e di Trapani, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

**“Menfi Nero d’Avola”**

**Nero d’Avola minimo 85%**

**“Menfi Sangiovese”**

**Sangiovese minimo 85%**

**“Menfi Cabernet Sauvignon”**

**Cabernet Sauvignon minimo 85%**

**« Menfi Syrah »**

**Syrah minimo 85%**

**« Menfi Merlot »**

**Merlot minimo 85%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Agrigento e di Trapani, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

**Art 3** Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC **“Menfi”** devono provenire dalla zona di produzione appresso indicata che comprende i comuni di:

**Menfi**

**Sciaccia**

**Sambuca di Sicilia**

**In provincia di Agrigento**

**Castelvetrano**

**In provincia di Trapani.**

Per il comune di **Menfi** l’esclusione è per il territorio posto a sud della seguente delimitazione:

dal confine comunale di Castelvetrano, all’altezza del casello ferroviario n. 12, si prosegue verso est per la strada vicinale per Porto Palo, per congiungersi con la strada comunale Menfi – Porto Palo, risalendola fino all’incrocio con la ex strada statale n. 115, da quel punto si segue verso est la strada consortile fino a raggiungere il Fiume Carboj,

Per il comune di **Sciaccia** il territorio ricadente nella d.o.c. **“Menfi”** è delimitato a nord e a nord – ovest dal confine comunale di Menfi e Sambuca di Sicilia, ad est in parte dal confine comunale di Sambuca di Sicilia per seguire poi la strada vicinale della Tardara, a sud prosegue con il torrente fino al confine comunale di Menfi sul ponte della strada statale n. 188.

Per il comune di **Castelvetrano** i territori ricadenti all’interno della seguente delimitazione: a nord dal punto di confluenza dei confini comunali di Menfi, Montevago e Castelvetrano, si discende lungo il Fiume Belice fino a sotto il ponte dello scorrimento veloce Sciaccia –

Castelvetrano, da li segue la strada consortile verso sud fino alle case del Vecchio Mulino, si prosegue verso est la strada consortile dell'abbeveratoio Bagarella fino alla ex strada statale n. 115, si scende verso sud e si segue la strada consortile Belice Mare sino a congiungersi con la linea ferroviaria in prossimità del casello ferroviario n. 11, proseguendo la stessa sino al casello ferroviario n. 12 per congiungersi con la strada vicinale per Porto Palo fino al confine comunale.

Sono inclusi, inoltre i territori delle contrade Furonello per intero e parte della contrada Furore, così delimitati:

ad est della strada provinciale Castelvetrano – Paceco dalle case Giammariazzo fino alla fontana Pagano, a nord – est con il Vallone Furanello fino a giungere ai limiti della diga Trinità, ad ovest con la contrada Mandranova.

Per il comune di **Sambuca di Sicilia** ricadono nella denominazione di origine controllata **“Menfi”** i vigneti compresi nelle seguente delimitazioni:

- A) i vigneti delimitati a nord dalla strada statale n. 188 fino a giungere all'incrocio con la strada vicinale che conduce alla diga Carboj, per poi seguire la medesima fino alla diga Carboj e segue i confini territoriali ad est, a sud ed ad ovest.
- B) I vigneti delimitati a nord dal Lago Arancio e dal Torrente Carboj, dal punto di affluenza del Lago Arancio risalendo fino alla Regia Trazzera Portella di Gioia, per poi seguire la stessa in direzione sud, fino ad incrociare il confine territoriale comunale, seguendo tutto il confine verso sud – ovest sino a ricongiungersi con il Lago Arancio.
- C) I vigneti delimitati a sud dalla strada statale n. 188, dal punto di congiunzione con il Vallone San Giacomo fino al confine territoriale con Giuliana, seguendo il confine a nord – est sino ad incontrare il primo incavo tra la Contrada Fiumicello e Monte Genuardo, il quale scende verso sud seguendo i confini del bosco e, congiungendosi con la Regia Trazzera di Bisacquino, seguendo la stessa in direzione sud – ovest sino ad incontrare la Regia Trazzera Giuliana.

Da tale punto di incrocio segue in direzione est sino ad incontrare il Vallone San Giacomo che delimita la zona ad ovest ed arriva alla strada statale n. 188 al km. 101,000.

La denominazione di origine controllata **“Menfi”** seguita dalla menzione della sottozona **“Feudo dei Fiori”** è riservata ai vini bianchi ottenuti dai vitigni di cui all'art. 2, provenienti dai terreni facenti parte dell'ex Feudo dei Fiori ed in particolare dai vigneti ricadenti nei fogli di mappa:

9p, 20, 21, 22, 23p, 24, 25p, 36, 37p, 38, 39p, 53p, 66p, 67, 68p, 79, 81p, 82p, del comune di **“Menfi”**, delimitati ad est dal Torrente Cavarretto, fino all'acquedotto del Puma, seguendo lo stesso fino al confine territoriale e risalendolo verso nord – ovest fino al bosco del Magaggiaro, ad ovest dal Torrente Cava del Serpente, fino alla confluenza con il Torrente Mandrarossa, seguendo quest'ultimo fino all'incrocio con la ex consortile (bivio Porto Palo – Ponte Carboj), per seguire a sud la stessa fino all'incrocio con il Torrente Cavarretto.

La denominazione di origine controllata **“Menfi”** seguita dalla menzione della sottozona **“Bonera”** è riservata ai vini rossi provenienti dai vitigni di cui all'art. 2, coltivati in vigneti ricadenti nei fogli di mappa:

6p, 10p, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 26p, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36p, 37p, 58, 59p, 60, 61, 62, 63, 64, 65, del comune di **Menfi** delimitati ad est dal Torrente Cava del serpente, fino alla confluenza con il Torrente Mandrarossa, per seguire lo stesso fino ad

incrociare la ex strada statale n. 115 per seguirla verso ovest fino all'incrocio con la strada delle vacche (confine territoriale comunale).

Ad ovest si sale la stessa fino al confine territoriale tra Menfi e Montevago.

A nord è delimitata dal bosco del Magaggiaro.

**Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC **“Menfi”** devono essere quelle tradizionali della zona e/o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento (alberello e controspalliera) ed i sistemi di potatura a forma corta, media o lunga, devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

Sono escluse le forme di allevamento a tendone.

La densità minima per i vigneti esistenti non deve essere inferiore a

**2.500 ceppi/ettaro.**

I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità minima non inferiore a

**3.000 ceppi/ettaro.**

Per la menzione delle sottozone previste per la DOC **“Menfi”** la densità di cui sopra sono elevate rispettivamente a: **2.800** per i vigneti già esistenti a **3.300** per i nuovi impianti e reimpianti.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invasatura per un massimo di due interventi all'anno.

La resa massima di uve ammesse per la produzione dei vini a DOC **“Menfi”**, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

**“Menfi Chardonnay”** **10,00 tonn./ettaro**

**“Menfi Cabernet sauvignon”** **10,00 tonn./ettaro**

**« Menfi » tutte le altre tipologie** **12,00 tonn./ettaro**

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DPC **“Menfi”** devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOC **“Menfi”** devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo, per tutte le tipologie:

**10,50% vol.**

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOC **“Menfi”** con la menzione delle sottozone **“Feudo dei Fiori e Bonera”** o delle tipologie **“riserva”** previste dal presente disciplinare, con o senza indicazione del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

**“Menfi feudo dei Fiori”** **11,50% vol.**

**“Menfi Bonera”** **12,00% vol.**

**“Menfi rosso riserva”** **12,00% vol.**

**Art 5** Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, debbono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata dal precedente art. 3.

Il vino a DOC **“Menfi Bonera”**, prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo minimo di affinamento di:

**un anno**

**a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.**

Per i vini a d.o.c. **“Menfi rosso”** e **“Menfi Bonera”**, la menzione **“riserva”** è ammessa per quei vini che, prima dell'immissione al consumo, sono stati sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di:

**due anni,**

**a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, ivi compresa la facoltà di affinamento in recipienti di legno.

In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla produzione delle tipologie elencate all'art. 2 con esclusione delle tipologie monovitigno.

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore a:

**“Menfi” tipologie bianche 65%**

**“Menfi” tipologie rosse 70%**

Qualora le rese superino detti limiti, ma non il **70%** e il **75%** rispettivamente per i vini bianchi e vini rossi, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

L'eventuale arricchimento può essere effettuato solo con mosto concentrato proveniente da vigneti iscritti all'Albo di produzione dei vini a d.o.c. **“Menfi”** o con mosto concentrato rettificato.

**Art 6** Il vino a DOC **“Menfi vendemmia tardiva”**, deve essere ottenuto da uve parzialmente appassite solo sulla pianta;

la resa di uve per ettaro all'atto della vendemmia non deve essere superiore a:

**5,00 tonn./ettaro**

il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di:

**13,00% vol.**

la resa dell'uva in vino finito non deve superare il **45%**.

Il vino di cui al precedente comma, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore: dal giallo paglierino al giallo dortato;**

**profumo: caratteristico, persistente;**

**sapore: piacevolmente dolce, armonico;**

**titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;**

**titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 12,50% vol.;**

**titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,50% vol.;**

**acidità totale minima: 4,0 g/l;**

**estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;**

Il vino, di cui ai precedenti commi, può essere qualificato con la menzione **“vendemmia tardiva”**, quando le uve, appassite su pianta, sono state vendemmiate non prima del:

**“Chardonnay” 10 settembre**

**“Sauvignon” 10 settembre**

**“Inzolia o Ansonica” 25 settembre**

**“Catarratto bianco lucido” 25 settembre**

**Art 7** I vini a DOC **“Menfi”** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**“Menfi bianco”**

**colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
**profumo:** delicato, fragrante;  
**sapore:** secco, armonico, vivace;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Menfi Chardonnay”**

**colore:** giallo paglierino con riflessi dorati;  
**profumo:** caratteristico varietale;  
**sapore:** secco, morbido, fruttato, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Menfi Grecanico”**

**colore:** giallo pallido sfumato di verdognolo;  
**profumo:** delicato, gradevole, fruttato;  
**sapore:** secco, pieno, tipico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Menfi Inzolia o Ansonica”**

**colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
**profumo:** delicato;  
**sapore:** secco, armonico, con buona persistenza;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Menfi Feudo dei Fiori”**

**colore:** giallo paglierino con sfumature verdi;  
**profumo:** fresco, delicatamente vinoso;  
**sapore:** secco, morbido, vivace, armonico, con buona persistenza;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Menfi rosso”**

**colore:** rosso rubino intenso;  
**profumo:** speziato, caratteristico;  
**sapore:** asciutto, moderatamente tannico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Menfi rosso riserva”**

**colore:** rosso rubino intenso, si fa granata;  
**profumo:** etereo di particolare finezza;  
**sapore:** asciutto, sapido, di buona struttura;

**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 24,0 g/l;

**“Menfi Nero d’Avola”**

**colore:** rosso rubino intenso;  
**profumo:** delicato, caratteristico;  
**sapore:** asciutto, pieno moderatamente tannico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Menfi Sangiovese”**

**colore:** rosso rubino con sfumature violacee;  
**profumo:** vinoso, con sentore di frutti di bosco;  
**sapore:** asciutto, armonico, leggermente tannico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Menfi Cabernet Sauvignon”**

**colore :** rosso rubino intenso ;  
**profumo:** etereo, gradevole, leggermente erbaceo;  
**sapore:** asciutto, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 22,0 g/l;

**“Menfi Merlot”**

**colore:** rosso rubino intenso;  
**profumo:** caratteristico, accentuato;  
**sapore:** asciutto, pieno, gradevole;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 22,0 g/l;

**“Menfi Syrah”**

**colore:** rosso rubino sfumato;  
**profumo:** delicato, gradevole, caratteristico;  
**sapore:** asciutto, piacevolmente tannico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Menfi Bonera”**

**colore:** rosso rubino, con eventuali sfumature granata;  
**profumo:** speziato, leggermente vinoso;  
**sapore:** asciutto, leggermente tannico, piacevolmente fruttato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;

